MEIN GENUSS



Orientalische Mezze



It’s a match!

1001 Nacht - Das Zatar
Gewürz verleiht deinen Speisen
orientalisches Flair!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Chilischote putzen und längs einschneiden. Kerne entfernen, waschen und anschließend in feine Ringe schneiden. Nun Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Beides mit **Zatar**, etwas **Salz** und **Olivenöl** vermischen.
2. Den Ofen auf *220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad)* vorheizen. Für das Gemüse 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Kichererbsen in einem Sieb gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Danach Süßkartoffeln waschen und der Länge nach in grobe Spalten schneiden. Die Aubergine putzen und ebenfalls waschen, längs halbieren.
3. Die Auberginen-Streifen kommen zusammen mit den Süßkartoffeln auf das 2. Blech. Das Gemüse und die Kichererbsen auf beiden Blechen mit der Marinade beträufeln, im heißen Ofen etwa **30 Minuten** backen. Nach der Hälfte der Backzeit tauschst du die Bleche.
4. Währenddessen die Zitronenschale abreiben, eine Hälfte der Zitrone auspressen. Nun aus dem Joghurt, **Zatar**, der geriebenen Schale sowie dem Zitronensaft einen Dip herstellen. Mit etwas Salz abschmecken.
5. Am Ende der Garzeit das Kichererbsen-Blech aus dem Ofen nehmen und den Ofengrill zuschalten. Nun die Süßkartoffeln und die Auberginen-Stücke für **8 Minuten** auf der mittleren Schiene backen. Das gegrillte Gemüse und die Kichererbsen auf verschiedenen Vorspeisenschälchen oder Tellern anrichten und sofort mit der Joghurt-Mischung servieren.

Zutaten

700 g Süßkartoffeln
300 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)
2 Auberginen
2 Stiele Thymian
2 TL Zatar
5 EL Olivenöl
1 Chilischote, rot, klein
Salz**,** Pfeffer

Joghurt-Dip

500 g fester Joghurt 10 %
Zatar nach Geschmack
Salz
1 Zitrone

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.